

Týden strašidel a kouzelných receptů v PASTELCE!

Když ve školce strašilo, nebyla to legrace. Celý týden nás chránila kouzla a ve školce se vařilo podle LEXIKONU ČAR a KOUZEL. Děti baštily, ale se neměly čeho bát, a my věříme, že si i pochutnaly. Recept na jeden výborný koláč, který děti ochutnaly v ten čas ke svačince Vám prozradíme ☺

Koláč čaroděje ŠPALDY s lesními bobulemi

Kouzelné přísady připravíme:

2 hrnečky polohrubé mouky
1 hrnek špaldové mouky
1 hrnek třtinového cukru
1 hrneček
slunečnicového oleje
1,5 hrnku mléka
2 vejčička
1 prášek do pečiva
1 lžice vanilkového cukru
500g borůvek
másla a strouhanka
na vysypání plechu



Cukr s vůní vanilky:

1 vanilkový lusk
300g moučkového cukru

Na drobenku:

$\frac{1}{4}$ másla
100g hrubé mouky
100g cukru krupice

A v peci roztopíme!

Do mísy nasypeme mouku polohrubou a špaldovou, přidáme cukr třtinový a vanilkový a prášek do pečiva a vše promícháme. K sypké směsi přilejeme olej, mléko a přidáme obě vejčička. Všechny přísady promícháme a vylijeme na máslem vymazaný a strouhankou vysypaný plech, a celé poklademe borůvkami. Drobenku si připravíme z másla, hrubé mouky a cukru, které vidličkou promačkáme, až se spojí a zasypeme jí borůvky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 35 minut. Na talíři pocukrujeme moučkovým cukrem.

Vanilkový cukr připravíme ze semínek, které vyškrábneme z rozkrojeného vanilkového lusu a moučkového cukru. Obě přísady promícháme malou chvíli v robotu. Cukr můžeme uskladnit ve sklenici a mít ho vždy po ruce.